

Hashtag #food... (estivi!)

Summery hastag #food

editoriale
editorial

Dal campo alla tavola, passando però per la televisione, la carta stampata e il cinema, per arrivare a Facebook e a Twitter. Come sostiene Antonio Belloni nel suo libro *Food Economy. L'Italia e le strade infinite del cibo tra società e consumi*, in una società *cibocentrica* (fenomeno complesso e assai composito che intercetta l'ambito politico, sociale, culturale, etico ed economico) non è più sufficiente *saper fare*, bisogna anche e soprattutto *saper raccontare*.

Recenti ricerche documentano infatti, in Italia, l'esistenza di oltre 25000 blog dedicati a questo argomento, seppure con notizie quasi sempre confinate al "costume", alla "moda" e alla "cucina".

Oltre questa "finestra", qualcuno (sempre Antonio Belloni nel libro sopra citato) ci racconta però anche qualcosa di profondamente diverso, ovvero di un business del cibo che genera complessivamente qualcosa come 250 miliardi di euro/anno (più o meno il 15% del Pil nazionale), di un agro-alimentare costituito principalmente da micro-imprese con al massimo 9 addetti che utilizza più del 70% delle materie prime prodotte nel nostro Paese, di una "tipicità" e di una "qualità" alimentare tutta italiana, di una terra ricca e redditizia sia per varietà sia per numero di prodotti. Ci racconta però anche di un sistema normativo, vigente in questo settore, troppo complesso e caotico, composto da oltre 250 leggi - talvolta confliggenti - in cui co-esistono addirittura tre Ministeri.

Belloni sottolinea inoltre come studi recenti, attraverso indici compositi e complessi (es. indice del ritorno sugli investimenti, ROI), abbiano rilevato come, in questa filiera alimentare, la maggiore redditività sia stata, quasi sempre, prerogativa dell'industria della trasformazione e della distribuzione e di come i più penalizzati siano risultati proprio i produttori (agricoltori e allevatori): niente di nuovo, considerato che l'agricoltura risulta da sempre il settore più sussidiato dalla Pac - Politica agricola comune!

Antonio Galdo (affermando giornalista e scrittore) segnala, invece, sul suo sito web, una proposta di legge "diversamente interessante", peraltro già calendarizzata in Commissione Finanze, che premierà chi coltiva o coltiverà un orto o un giardino attraverso incentivi fiscali; nello specifico, si parla di una detrazione del 36% delle spese documentate fino, ad un massimo di 30000 euro/anno (non più quindi solo vantaggi per giardini pensili o tetti verdi come attualmente in vigore!). Abbiamo già parlato di orti urbani in questa stessa rubrica e, da allora, non possiamo non sottolineare con piacere come questi siano di fatto triplicati passando da una superficie complessiva coltivata di 1,1 milioni di metri quadrati a oltre milioni di metri quadrati: le Amministrazioni Comunali hanno fatto la loro parte con l'attivazione di bandi per l'assegnazio-

ne di piccoli lotti di aree verdi abbandonate e i cittadini la loro dimostrando fattivamente il loro apprezzamento.

E ancora, per chi non avesse la disponibilità di un giardino o di un piccolo appezzamento di terreno da coltivare, sempre lo stesso sito web segnala un progetto assai innovativo, tutto "made in Italy", per coltivare con facilità ma "in verticale" frutta e ortaggi. Si tratta di un "sistema aeroponico a centimetro zero" in cui le radici degli ortaggi crescono sospese nell'aria e le piante ricevono nutrimento tramite nebulizzazione, con un risparmio considerevole della risorsa acqua rispetto alla quantità utilizzata nella coltivazione tradizionale.

E, a proposito di *saper raccontare*, non possiamo non segnalare il *Food Film Fest 2015*, festival internazionale cinematografico, promosso dall'Associazione "Montagna Italia" e dalla Camera di Commercio di Bergamo, che raccoglie corto e lungometraggi, documentari e film d'animazione da tutto il mondo, legati al tema del gusto, dell'arte culinaria, dell'alimentazione equilibrata, della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare. Il *Food Film Fest 2015* si svolgerà dal 15 al 20 settembre a Bergamo e, successivamente, dall'8 all'11 ottobre, a Bari, con il *Puglia Food Film Fest*.

Due privilegiate occasioni di *edutainment* da non perdere, considerato che i film inseriti in questa rassegna cinematografica andranno ad "alimentare" una mediатеca accessibile anche ai dietisti per organizzare e impostare percorsi/laboratori di educazione alimentare rivolti alla popolazione scolastica.

Infine, il 13 agosto u.s., in occasione dell'*Earth Overshootday 2015*, il *Global Footprint Network*, ha raccontato al mondo intero come, in meno di otto mesi, la domanda annuale di risorse da parte dell'umanità abbia già superato ciò che la Terra potrà rigenerare in questo stesso anno.

Parlare (e continuare a raccontare) di sostenibilità alimentare non rappresenta quindi soltanto un impegno professionale collegato ad una "moda del momento" oppure un atto di generosità nei confronti dell'umanità, quanto piuttosto un modo per tenere vivo l'interesse su un tema che dovrebbe essere collocato al primo punto dell'agenda politica internazionale, considerati anche gli appuntamenti previsti nell'ultimo quadrimestre 2015 (Summit Speciale sull'Agenda di Sviluppo Sostenibile con l'approvazione dei *Sustainable Development Goals* in occasione dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite a New York a fine settembre e, a dicembre, la 21ª Conferenza delle Parti della Convenzione Quadro sui Cambiamenti Climatici che dovrà approvare il nuovo trattato sul clima).

Perciò... #keep in touch!



a cura di
Stefania
Vezzosi